

Reine Geschmackssachen

Das wohlschmeckende Abo von Bernhard Moser

Feinschmecker werden in Zukunft, wenn sie an die Pandemie zurückdenken, vor allem an geschlossene Restaurants und eine krisengeschüttelte Gastronomie denken. Aber auch an ein Konzept, das wohl ohne das Virus kaum denkbar gewesen wäre: die Box. Innovative und oft besternte Köche bieten Menüs und eingeweckte Feinheiten in Kisten verpackt zur Selbstabholung oder im deutschlandweiten Versand an. Die Resonanz darauf war und ist beeindruckend. Aus einer Mischung aus Genusssehnsucht und Loyalität zu den Gastronomen bestellen die Gäste und richten die Kreationen mit großer Begeisterung an.

Auch die Weinschule-Berlin, die Bernhard Moser 2004 gründete, kam durch die Pandemie in die Krise. Seit Jahren sind die Weinseminare lange im Voraus ausgebucht, doch der Lockdown machte die Durchführung der Veranstaltungen im Ackerbürgerhaus, dem zweitältesten Haus Charlottenburgs, unmöglich. Der Umsatz fiel ins Bodenlose. Doch wie man es von Bernhard Moser, Träger des von den Berliner Meisterköchen verliehenen Titels „Gastronomischer Innovator 2019“, erwartet, fand auch er einen Weg, die Krise so zu gestalten, dass zumindest der Fortbestand seines Unternehmens gesichert ist.

Moser betreibt nicht nur die Weinschule-Berlin, sondern ist auch der Veranstalter des eat! berlin Feinschmeckerfestivals. Demzufolge hat er ein äußerst beeindruckendes Netzwerk und ist in engem Austausch mit Spitzenköchen aus Berlin, Deutschland und ganz Europa.

Für Moser war naheliegend, dass seine Box anders sein sollte. Nicht alles selbst gekocht und nicht in einer vorgegebenen Menüfolge, sondern als Überraschungsbox. Der Kunde weiß nicht, worauf er sich einlässt, erwartet das monatlich zugestellte Paket voller Vorfreude wie einst das Westpaket erwartet wurde. Er kann sich dann an den sorgfältig ausgewählten Produkten von ausgezeichneten Winzern wie zum Beispiel Robert Weil, Prinz zur Lippe von Schloss Proschwitz und Franz Keller sowie hochdekorierten Sterneköchen wie Tim Raue, Andi Widmann, Arne Anker und anderen freuen. Neben diesen Spitzenprodukten liegen spannende Entdeckungen von kleinen Manufakturen und Berliner Start-ups.

Die Box wird nachhaltig gedacht und sorgfältig kuratiert. Massenware aus seelenloser Produktion findet hier keinen Platz. Auch die Tatsache, dass die „Geschmackssachen von Bernhard Moser“ nur als Abonnement funktioniert, macht die ressourcenschonende Gestaltung möglich. So wird vermieden, dass zu viele Lebensmittel bestellt und produziert werden. Da ist Bernhard Moser wieder eine echte Innovation gelungen. Für viele Kunden und Gäste bietet die Geschmackssachen-Box einen Lichtblick in einer ansonsten tristen Zeit.

Mehr Informationen unter www.bernhardmoser.de